

## SURVOL DU MARCHÉ

Marché mûr et actif pour les produits de la pêche, la Grande-Bretagne offre tout de même des possibilités aux entreprises canadiennes qui sont concurrentielles et prêtes à s'engager à long terme. Plus de la moitié du poisson frais et congelé qui atteint le marché de consommation britannique passe par les magasins au détail, le reste étant destiné au secteur des services alimentaires. Comme c'est le cas pour les autres produits alimentaires, le secteur de la vente au détail est de plus en plus dominé par les supermarchés, regroupés en grandes chaînes. Les marchands de poisson traditionnels, toutefois, conservent un rôle très important dans la vente de poisson frais. Les supermarchés représentent plus de la moitié du marché du poisson congelé, alors que les centres de produits congelés en comptent un peu moins de 20 p. 100. Pour ce qui est du poisson frais, les marchands détiennent près de la moitié du marché, les supermarchés le quart et les autres utilisateurs les 25 p. 100 qui restent. Les cinq plus importantes chaînes de supermarchés sont Sainsbury, Tesco, Asda, Gateway et le groupe Argyll, dont fait partie Safeway. Les supermarchés sont des acheteurs très puissants puisqu'ils effectuent plus de 80 p. 100 des achats en produits alimentaires du Royaume-Uni. Les achats sont centralisés, rendant très difficile pour les entreprises autres que les gros fournisseurs la tâche de remplir les commandes. Des fournisseurs de saumon quinnat de Colombie-Britannique ont cependant réussi à vendre directement des quantités considérables de leur produit sur le marché britannique, sans passer par un agent; il n'en demeure pas moins que la plupart des approvisionnements sont centralisés.

En plus des marchés portuaires de gros, il existe des marchés de poisson à l'intérieur des terres, le plus connu étant celui de Billingsgate, à Londres. Les détaillants indépendants, comme les marchands de poisson et les propriétaires de boutiques en plein air et de fourgonnettes, achètent directement leurs produits des marchés locaux, mais les supermarchés ne s'approvisionnent de cette manière que de façon très limitée. Les restaurants sont les autres principaux clients des marchés, surtout celui de Billingsgate. Il existe cependant un certain nombre d'entreprises spécialisées installées à l'extérieur des marchés qui livrent du poisson frais et congelé aux établissements de services alimentaires. Les exportateurs peuvent parfois obtenir des prix plus élevés en vendant leurs produits à ces entreprises plutôt qu'à des intermédiaires.

Le marché de consommation est le secteur qui enregistre la plus forte croissance sur le marché du poisson au Royaume-Uni, en grande partie en raison de nouvelles habitudes alimentaires. Un facteur important qui influe sur les ventes de produits de la pêche est l'idée que se font les consommateurs britanniques des avantages que représentent le poisson pour la santé. Une partie restreinte, mais croissante, de la population britannique a opté pour une alimentation «semi-végétarienne» qui exclut les viandes rouges mais inclut le poisson et le poulet. Cette tendance se fait surtout sentir dans les couches socio-économiques supérieures et les gains sont réalisés en grande partie par le secteur de la restauration. Cette perception que le poisson est un aliment sain a fait en sorte qu'il fait plus souvent partie de l'alimentation de nombreuses familles des classes moyenne et supérieure. Dans l'ensemble du marché, les consommateurs restent fidèles aux espèces traditionnelles, comme la morue, l'aiglefin, la sole et la plie, mais on remarque une volonté croissante des consommateurs d'essayer de nouvelles espèces. En outre, étant donné la hausse des prix des espèces traditionnelles, les voyages internationaux et les influences étrangères, la préparation du poisson a tendance à se diversifier dans les foyers. Ces tendances touchent également le secteur de la restauration, en particulier dans les régions plus riches du sud et de l'est du Royaume-Uni. Les consommateurs se voient offrir une plus vaste sélection d'espèces importées dans les restaurants, phénomène qui se répercute sur la demande pour les produits importés.